



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНОЙ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,32
Жиры, г	0,18
Углеводы, г	8,48
Энергетическая ценность,	40,79

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО "ВИТА-ЛАЙН"
/Н.Н.Клоков
10 октября 2024
г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 206

Наименование изделия: **МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ**

Номер рецептуры: **206**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ДЛЯ ЗАПЕЧЕННЫХ БЛЮД		142,8		14,28
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	49,4	49,4	4,94	4,94
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	130,2	130,2	13,02	13,02
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	15,2	15,2	1,52	1,52
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,71 шт.	28,6	71 шт.	2,86
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	35,7	35,7	3,57	3,57
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,9	2,9	0,29	0,29
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,81
Жиры, г	16,28
Углеводы, г	25,02
Энергетическая ценность,	244,85

B1, мг	0,09
C, мг	0,18
A, мг	0,15
E, мг	3,16
D, мкг	0,86
B2, мг	0,18

Ca, мг	68,52
Mg, мг	15,55
P, мг	116,78
Fe, мг	1,61
K, мг	155,79
I, мкг	9,67
F, мг	0,03
Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Обработанные яйца смешивают с холодным молоком, солят и перемешивают. Смесь соединяют с отварными, заправленными маслом макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают 10 минут до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Макаронные изделия отварные для запеченных блюд

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) для приготовления запеченных блюд варят не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом.

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая.

Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового.

Вкус: умеренно соленый, свойственный макаронам и яйцам.

Запах: запеченных макаронных изделий и яиц

Технолог по питанию

Т.В.Русинова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 354

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СУШЕНЫХ**

Номер рецептуры: **354**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ СУШЕНЫЕ	12	12	1,2	1,2
САХАР ПЕСОК	12	12	1,2	1,2
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	8	8	0,8	0,8
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	216	216	21,6	21,6
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,26
Жиры, г	0,01
Углеводы, г	24,55
Энергетическая ценность,	100,18

B1, мг	0,00
C, мг	0,10
A, мг	0,00
E, мг	0,00
D, мкг	0,00
B2, мг	0,00

Ca, мг	23,84
Mg, мг	5,25
P, мг	13,86
Fe, мг	0,65
K, мг	71,81
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Промытые сушеные яблоки заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2 часа, для набухания. Варят их в той же воде 20-

30 мин, при слабом кипении и протирают. В остальном готовят так же, как описано в рец. №352

Кисель средней густоты охлаждают, при отпуске разливают по 200 г в стаканы, можно посыпать сахаром в количестве 5-8% от нормы,

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи не выше +14С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и частиц непротертых яблок.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: свойственный для сушеных яблок.

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом.

Запах: свойственный сушеным яблокам.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова